RECETTES REALISEES AU SIPHON ET SERVIES EN VERRINES…

(Revue de presse : MesMotsCourts / http://philippe.mercier4.free.fr)

I – Un siphon, à quoi ça sert ?

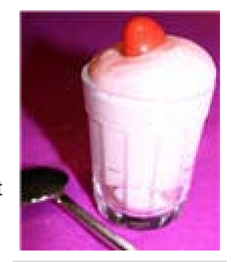
Il permet de réaliser des chantillys inratables et des mousses légères. Les grands chefs, comme Ferran Adria, ne peuvent plus s'en passer. Découvrez pourquoi le siphon est si tendance. (Décembre 2006)

Le siphon, ça sert à quoi ?

Le siphon, c'est l'appareil qui a rendu la chantilly maison simplement inratable. Mais en dehors de cette utilisation, bien rangé dans son placard, il devenait finalement un gadget encombrant. Sauf que voilà, ledit chef a montré au public que le siphon, c'est la **chantilly** nature ou aromatisée, oui, mais c'est aussi et surtout, les **espumas** - comprenez des mousses très aériennes - et les **sauces**, tout en élégance et originalité. Et les plus grands chefs l'ont suivi. Pourquoi pas vous ?

Mode d'emploi pour une chantilly réussie

Rien de plus simple. Il vous suffit de verser dans la bouteille de la crème liquide (crème allégée proscrite) mélangée à du sucre. Visser **une cartouche de gaz** pour un siphon de 0,5 litre (ou 2 l'une après l'autre pour un siphon d'un litre) et agiter vigoureusement l'appareil, de sorte que le gaz se mélange à la préparation et la rende aérienne. Placer ensuite le **siphon, tête en bas, au frigo**. Au moment de servir, ne reste plus qu'à secouer à nouveau le siphon et à actionner le levier pour que sorte par la douille une chantilly parfaite. Avantage considérable : la chantilly se conserve plusieurs jours au frigo, sans problème.



Chantilly aux fraises Tagada

Une fois compris ce principe de base, vous pouvez laisser libre cours à votre imagination : chantilly **aromatisée**, en ajoutant un **trait de sirop** (fraise, menthe, passion, etc), ou des bonbons, **chantilly salée** en ajoutant du sel, des épices, de la moutarde, ou en laissant préalablement infuser des herbes dans la crème... tout est possible. Sachez juste qu'il faut toujours prendre la précaution de passer la préparation au **tamis fin** avant de la verser dans le siphon afin que ce dernier ne soit pas obstrué et fonctionne correctement.



Chantilly foie gras

Sauces et espumas dignes d'un chef

Avant toute chose, définissons le concept d'espumas. Espuma signifie écume en catalan. Les espumas sont donc des mousses très, très aériennes, chaudes ou froides, confectionnées à base de purées de fruits, de légumes, de poissons, de foie gras... Comment les réaliser ? C'est simple, dès lors que l'on respecte un principe de base, à savoir mettre un liant dans la préparation. **Crème fraîche** (mélangée à quantité égale avec du yaourt ou du mascarpone pour varier), ou souvent **gélatine**, ce sont les garanties de réussite. Ensuite, la technique est la même que pour la chantilly, en n'oubliant jamais de passer la préparation au tamis avant de la verser dans la bouteille. Un conseil, appuyez toujours très doucement sur le levier afin que votre écume mousse bien.
Ces écumes peuvent **garnir des verrines, des cuillères, des petits canapés, des fonds de tartelettes**, décorer des entrées, des plats ou des desserts.

Enfin, le siphon est un allié de poids pour tout ce qui est sauce. En effet, une fois réalisées, vos sauces - **hollandaise, beurre blanc, etc** - se versent dans le siphon. Elles y restent **à température pendant 3 heures**. Vous pouvez donc les préparer à l'avance et les servir au moment, d'une pression sur le levier. Magique ! Elles sont mousseuses, comme battues sur le moment. Si vous possédez un modèle de siphon conçu pour résister au bain-marie, la préparation sera maintenue au chaud pendant 6 heures. Seule précaution : l'eau du bain-marie ne doit jamais dépasser **75°C**.

Les plus et les moins

Finalement, acheter ou ne pas acheter un siphon, telle est la question. Pour vous aider à décider, voici les plus et les moins de ce type d'appareil :

Les plus	Les moins
Réussite assurée des chantillys, mousses...	Prix d'achat assez élevé
Longue conservation des préparations	Coût de revient des cartouches élevé
3 h de tenue au chaud et 8 h au froid	Maîtrise du geste à acquérir
Lavable au lave-vaisselle	Tamisage des préparations fastidieux

Faire le bon choix

Vous avez pesé le pour et le contre et souhaitez acquérir un siphon ? Il est alors important de connaître les différents modèles avant d'investir. Il en existe de 3 types :

Les siphons Soda : ils s'utilisent uniquement pour faire pétiller les eaux et les cocktails ; ils fonctionnent avec des cartouches de gaz dorées.

Les siphons à crème standard : basiques, ils servent à préparer la chantilly et éventuellement les espumas froides.

Les siphons à bouteille isolante double paroi : beaucoup plus pratiques, ils sont conçus pour supporter les préparations froides mais aussi les chaudes. A noter qu'ils gardent au frais pendant 3 heures et au chaud pendant 6 heures (pour les modèles - plus onéreux, cela va sans dire ! - qui supportent le bain-marie).

Les siphons à crème fonctionnent eux avec des cartouches à chantilly, de couleur argentées, disponibles dans les grandes surfaces ou sur le net. Pour finir, il existe des modèles de 0,25 litre, 0,5 litre et 1 litre. Pour un usage ponctuel et non professionnel, le modèle de **0,5 litre** est tout à fait suffisant. Comptez toutefois **entre 50 et 90 euros pour un siphon** de qualité et **7 à 10 euros pour un lot de 10 cartouches** argentées.

A l'usage de celles et ceux envisageant d'acquérir un siphon :

- tant qu'à faire, prendre un siphon qui fait le chaud **ET** le froid
- pour les mousses chaudes, ne pas dépasser 70° pour le bain-marie. le modèle ½ litre semble suffisant, vous ferez des économies de cartouche (une seule suffira au lieu des deux cartouches pour le modèle 1 litre, économie non négligeable) et cela vous permettra de faire plus d'une vingtaine de petites verrines cocktail (6cl)...
- il est indispensable de passer les préparations au tamis très fin. S'il y a le moindre petit morceau, cela risque de boucher le piston.
- dresser au dernier moment. (Dans un reportage, il me semble bien avoir vu **Marc Veyrat** passer de table en table avec son siphon pour disposer quelques soupçons *d'esprit de lard fumé* sur -si mes souvenirs sont exacts- un velouté de petits pois...). Par contre, il est possible de conserver plusieurs jours au réfrigérateur le siphon rempli de préparation, y compris pour les préparations à servir tièdes, il suffira de plonger le siphon au bain-marie.
- ne pas s'attendre à avoir des mousses qui se tiennent, le mot espuma se traduisant plutôt par écume, selon le concept mis en avant par le célébrissime et combien médiatisé **Ferran Adria** au milieu des années 80. Certains préconisent l'utilisation de feuilles de gélatine pour *coller* la préparation mais pour ma part, je préfère m'abstenir.

Crème sous pression

La remarque de Pierre est importante car les textures obtenues par les préparations sous pression, pour les raisons qu'il indique d'ailleurs, sont des mousses instables bien différentes des préparations aéro-battues. Elles sont utilisées pour parfaire la décoration d'un entremet (servi dans un verre par exemple, pour le cas de la crème anglaise) ou d'un plat (crème de foie gras) - Par ailleurs, si l'appellation "chantilly" ne s'applique qu'à la crème fraîche sucrée et aéro battue, je pense que dans l'esprit des gens, le générique désigne une préparation foisonnée pour laquelle le terme de "chantilly", quoiqu'impropre, est plus parlant (ex : ma "chantilly de chocolat").

Ne pas confondre crème chantilly et crème sous pression

On entend souvent parler de "crème chantilly" pour de la crème sucrée en bombe ou passée au siphon.
Cela n'a pourtant pas grand chose à voir. Seule la crème (crème fleurette) battue au fouet avec du sucre a une consistance ferme et le goût de la crème chantilly, car les globules de matière grasse ont été cassés par le fouet; cette inversion de phase des globules gras confère son goût et sa texture à la chantilly. Une crème en bombe ou passée au siphon n'est jamais qu'une crème que l'on fait mousser avec un gaz, et qui retombe très vite.
Essayez les deux, vous allez vite comprendre la différence !
NB : ne fouettez pas trop longtemps votre crème, sinon vous en ferez du beurre...

Utilisations du siphon

Toutes les crèmes de la texture de la crème fraîche peuvent être utilisées dans le siphon - C'est notamment le cas de la crème anglaise que l'on dépose comme un nuage sur les entremets présentés, par exemple, dans des verres.

INDICATIONS UTILES POUR LES ESPUMAS

Le iSi Gourmet Whip est idéal pour préparer les Espumas. Suivez le mode d'emploi.

1. Le poids des feuilles de gélatine peut varier entre les différents pays. Pour ces recettes, nous avons utilisé des feuilles à 1,7 g. Veuillez adapter si nécessaire, s.v.p. Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide (max. 15° C / 60° F) puis supprimez l'excédent d'eau avant de les introduire dans une partie de la préparation. Chauffez-la ensuite à 60° C / 140° F et ajoutez-la au reste de votre préparation.
2. Si vous utilisez de la gélatine en poudre, remplacez 1 feuille de gélatine par 2 g de gélatine en poudre (type argent). Pour dissoudre la poudre, mélangez-la directement avec une partie de la préparation, pas avec de l'eau. Suivez les autres indications sur le paquet de gélatine.
3. Si vous ajoutez de la crème fraîche liquide, ne jamais la mixer avec les autres ingrédients. Refroidissez toujours la purée avant de la mélanger à la crème fraîche liquide.
4. Avant de verser la préparation dans l'appareil iSi Gourmet Whip, battez-la au fouet et passez-la ensuite au tamis fin.
5. En fonction de la consistance voulue, le nombre de capsules recommandé est:

   0,5 litre de Gourmet Whip: 1 - max. 2 capsules
   1 litre de Gourmet Whip: 2 - max. 3 capsules

   Important: Agiter vigoureusement après avoir vissé chaque capsule (utilisez les capsules à crème Chantilly argentées, conformes aux usages du commerce).
6. Pour des Espumas froides, refroidissez le Gourmet Whip rempli entre 6 et 12 heures (p. ex. pendant la nuit). Pour des Espumas chaudes, tenir au chaud le Gourmet Whip rempli (sans porte-capsule) au bain-marie à une température de 75° C / 165° F max.
7. Agiter l'appareil vigoureusement la tête en bas avant de garnir. Avant de servir prélevez une petite quantité dans un récipient.

INDICATIONS UTILES POUR LA PREPARATION DES SAUCES DANS LE GOURMET WHIP

1. Préparez la sauce et passez-la au tamis fin
2. Versez la sauce chaude dans le Gourmet Whip
3. Vissez la tête et la cartouche et secouez vigoureusement:
   0,5 l Gourmet Whip: 1 cartouche
   1 l Gourmet Whip: 2 cartouches
4. Dévissez le porte-cartouche avant de tenir le Gourmet Whip au chaud
5. Placez le Gourmet Whip rempli (sans porte-cartouche) dans le bain-marie à une température de 75° C / 165° F max.
6. Conservez la sauce au chaud dans le Gourmet Whip jusqu'à 6 heures.

II – Quelques recettes collectées sur internet (en vrac !).

Mousse à l'Aftereight

Pour faire une mousse de fruit, il faut absolument passer votre purée de fruits au chinois sinon les petits grains ou petites peaux risquent de boucher le siphon.
Pour les mousses chaudes, il faut voir si votre siphon à un joint silicone mixte.
Une petite recette qui est un vrai délice, si votre siphon fait 1/2 litre.
Prendre 12 tablettes d'Aftereight et les peser. Ajouter de la crème fraîche entière liquide pour atteindre 500 g. Réchauffer une partie de la crème et les tablettes pour les faire fondre. Refroidir et ajouter le reste de crème. Et hop dans le siphon

Cappuccino de surimi au potiron et quatre épices :

1 sachet de râpé ou de miettes de surimi
300 g de potiron
500g de crème liquide
1 pincée de 4 épices
1 pincée de curcuma
1 tomate
1/4 de concombre



1. Éplucher le potiron et le couper en cubes.
2. Le faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée.
3. Tailler en petits dés la tomate et le concombre puis répartir dans le fond des verres.
4. Dans un récipient vertical de petite largeur, placer le potiron, le surimi, saler et poivrer puis mixer le tout pour obtenir une crème onctueuse.
5. Ajouter le 4 épices et le curcuma.
6. Mélanger la purée de potiron, le surimi et la crème puis faire chauffer au micro onde ou au bain marie. Vérifier l'assaisonnement.

Si vous avez un siphon : préparation tiède
Verser le mélange dans le siphon, puis injecter 2 ou 3 cartouches de gaz, et pulvériser le cappuccino dans les verres.

Si vous avez un batteur électrique : préparation froide
Monter la crème liquide en chantilly à l'aide du batteur puis incorporer à la spatule (délicatement) la préparation de surimi, de potiron et de crème.

Présentation :
Dresser dans les verres en couvrant la brunoise de tomate/concombre.



Espuma d'avocat au flétan fumé, un peu plus calorique certes, mais allégée par le gaz!

La recette :
250g d'avocats bien mûrs, 200g de yaourt bio à 3.5%, 5cl de jus de citron, 1feuille 1/2 de gélatine, coriandre, cerfeuil, sel poivre blanc. Un filet de poisson fumé, espadon, thon, flétan, saumon. Piment d'Espelette, ciboulette ou cerfeuil pour le décor.
Mixer yaourt, avocat, cerfeuil, coriandre, sel et poivre. Passer au tamis fin. Tiédir le jus de citron et y fondre la gélatine ramollie et essorée, bien la mélanger à l'appareil précédent. Verser dans le siphon, visser une ou 2 cartouches de gaz, secouer fortement et garder plusieurs heures au frigo tête en bas. Garnir le fond des verres avec le poisson choisi coupé en petits dés, répartir la mousse dessus.
On peut remplacer le poisson fumé par des crevettes, ou laisser libre cours à son imagination. Pourquoi pas des dés de melon par exemple.

Mousse au chocolat blanc

J'ai déjà raconté mes déboires avec la mousse au chocolat blanc (clic), mais je n'ai pas renoncé ! Sur les conseils d'Anne, J'ai donc acheté un siphon et mon premier essai a été une mousse au chocolat blanc.
J'ai suivi la recette livrée avec l'appareil :
- 200 g de chocolat blanc
- 250 ml de crème fraîche liquide
-2 oeufs
- 1 feuille de gélatine
Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter 1 oeuf entier et 1 jaune d'oeuf, bien battre.
Ajouter la crème et mélanger, puis mettre au frigo quelques heures
Verser le mélange dans le siphon
Fermer le siphon et laisser au frigo.

Liégeois de carottes à la cannelle ou ma revanche sur le siphon



Les ingrédients pour 4 verres de liégeois :
- 4 grosses carottes
- 2 pommes de terre à purée
- 10 cl de crème fraîche
- 10 cl d'eau
- cannelle, sel, poivre

La recette :
Faites une purée de carottes classique : donc légumes épluchés, coupés, bouillis, écrasés, puis assaisonnés avec un petit morceau de beurre, du sel et du poivre... je précise ça pour mes copines qui ne sont pas toutes fans de légumes... ;-)
Prélevez un tiers de la purée et mixez la avec une cuillère à café rase de cannelle, la crème et l'eau jusqu'à obtenir un mélange sans aucun grumeau. Vous devez obtenir 0,5 l de liquide (rajoutez de l'eau au besoin). Faites bouillir ce liquide et placez le dans le siphon (je précise qu'il faut un siphon spécial pour préparation chaude).
Dressage : de la purée de carotte, de la mousse carottes/cannelle et le tour est joué !

Sorbet Chocolat, Ecume de jus de Framboise

Nombre de couverts : 4

- **Ingrédients :**

380 gr de jus de framboises
180 gr de crème

- **Elaboration :**

Mélanger la crème avec la purée de fruits.
Fermer le siphon + 2 bonbonnes de gaz.

Dressage:

Dresser une boule de sorbet dans une coupe.
Dresser par dessus l'écume, les fruits rouges et le riz soufflé.

La crème de yaourt aux fraises





Pour un siphon de 50 cl : 20 cl de crème liquide entière - 20 cl de yaourt vanille - 1 barquette de 250 g de fraises bien parfumées - sirop de sucre

Mixer 100 g de fraises nettoyées avec 3 CS de sirop de sucre. Passer le coulis au tamis fin. Sur le mode d'emploi du siphon, il est marqué qu'il faut toujours passer une préparation au tamis pour éviter les grumeaux et les pépins qui pourraient boucher le siphon. C'est aussi pour cela qu'il est préconisé d'utiliser du sirop de sucre plutôt que du sucre en poudre.
Mélanger 4 CS de coulis, les yaourts et la crème, et verser la préparation dans le siphon. Mettre une cartouche, et agiter le siphon (5 fois pour moi).
Dans des verres, déposer le reste de coulis, le reste des fraises en morceaux et garnir de la crème de yaourt. J'ai utilisé les nouveaux verres très sympa de Luminarc qui sont parfait pour ce genre de dessert.
La recette originale ne conseillait pas de garder le siphon au frigo avec la préparation quelques heures avant de le servir, mais après y avoir goûté juste réalisé, je pense que cette étape est indispensable pour donner un peu plus de tenue à la mousse, qui bien que délicieuse ne reste pas aussi mousseuse très longtemps et retombe un peu vite (de plus, la Température ambiante n'aide pas aujourd'hui).
En tout cas, satisfaite de mon test, le siphon est très facile à utiliser, et je sent que je vais bien m'amuser ! Cette crème était délicieuse avec des fraises, mais doit aussi être excellente avec un autre coulis de fruits. Pour accompagner une boule de glace, c'est aussi parfait et bien plus léger qu'une chantilly, et en plus j'adore son petit goût de yaourt bien frais.

Ecume de maïs pour accompagner un foie gras poêlé ou une pintade rôtie ou ce que vous voulez.

Ingrédients : 300 g. de purée de maïs, que vous réalisez avec une boite de maïs passez longuement au mixeur plongeur. Il faut exploser tout ça. Puis, le passer dans la passoire la plus fine que vous ayez. Il ne doit rester aucun morceau qui pourraient boucher le siphon.
50 g. d'eau minérale
4 g. de gélatine soit en général 2 feuilles.

Ramollir à l'eau froide la gélatine. Puis la dissoudre dans l'eau chauffée. Mélanger eau gélatinée et purée de maïs super fine avant de mettre dans le siphon. Fermer. Une cartouche de gaz. Et frigigo.
Deux heures plus tard. Secouer et tête en bas actionner la poignée du siphon. Vous devez obtenir une écume de maïs.

Écume de Mangue.

Ingrédients : 200 g. de pulpe de mangue, pareil, mixée et passée à la passoire super fine.
100 g. d'eau minérale
4 g. de gélatine soit en général 2 feuilles.
Même principe de fabrication. Vous pouvez vous amusez avec la matière première que vous voulez pour réaliser d'autres écumes.

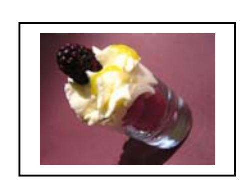
Mousse de foie gras au siphon, sur poêlée de cèpes

Lors de notre atelier de samedi sur les recettes au Siphon, nous avons réalisé une délicieuse crème de foie gras émulsionnée. J'avais un foie gras en terrine mi-cuit pas extra top pour être dégusté tel quel, mais qui me donnait envie de l'utiliser dans une recette.
Alors forcément après un cours pareil, j'ai eu envie de refaire à la maison ! Même si le chef m'avait déjà prévenu que ça aurait moins de goût que

Ingrédients pour la mousse : 180 g de foie gras mi-cuit - 30 cl de crème fleurette entière - Sel - Poivre - 2 échalotes - 10 g de beurre
Ingrédients pour la poêlée de cèpes : 6 cèpes - 1/2 gousse d'ail - 2 CAS d'huile d'olive - 1 CC de persil haché
1. Couper le foie gras en cubes. Dans une casserole, le faire fondre dans la crème. Laisser cuire à feu moyen pendant 15 minutes.
2. Éplucher et hacher les échalotes. Les faire revenir au beurre dans une sauteuse.
3. Passer au blender la crème au foie gras, et les échalotes.
4. Filtrer au tamis la préparation avant de la verser dans le siphon.
5. Si vous avez un thermo-wip, laisser la préparation refroidir au réfrigérateur dans le siphon ouvert. Si vous avez un autre siphon, vous pouvez le fermer avec la préparation.
6. Nettoyer les cèpes, les émincer, et les faire cuire quelques minutes dans une sauteuse avec de l'huile d'olive. Saler, poivrer, et ajouter l'ail haché. Quand les cèpes sont juste cuit, les couper en petits morceaux, ajouter le persil et répartir les morceaux dans des verrines.
7. Mettre une cartouche de gaz et secouer le siphon. Garnir les verrines, et servir sans attendre

Framboises au Lemoncello

Le **citron** est à l'honneur avec un alcool que j'apprécie le **Lemoncello**. Il se boit très frais et s'ajoute très facilement dans vos préparations sucrées.



250 g de mascarpone
50 g de Lemoncello
60 g de sucre glace
1 citron
Mélangez dans un bol le **mascarpone**, le **Lemoncello** et le **sucre glace**.
Goûtez et rectifiez selon votre goût. Mettez au frais.
Il est important d'utiliser pour ce dessert du sucre glace, il fond immédiatement et donne de la texture. Si vous avez une hésitation sur le Lemoncello, versez le petit à petit et goûtez, vous pourrez ainsi ajuster la quantité selon votre goût.
Prélevez les zestes du **citron**, coupez-les en julienne.
Blanchissez trois fois la **julienne** de citron dans un fond d'eau. Changez l'eau à chaque fois, il est inutile d'en mettre beaucoup.
Versez un fond d'eau, un peu de sucre et la julienne. Faites chauffer jusqu'à l'obtention d'un **sirop**. Stoppez la cuisson et laissez refroidir la julienne sur une grille.
Versez le mascarpone dans le **siphon** et ajoutez deux cartouches.
Dressez au verre ou l'assiette en répartissant les framboises. En décoration, posez la julienne sur le mascarpone.

L'utilisation du siphon permet seulement de dresser votre dessert et cela ne change rien au goût.
Si vous n'avez pas de siphon, vous devez : réhydrater **deux feuilles de gélatine** puis les faire fondre au micro-onde, les ajouter au mascarpone et versez dans une poche avec une douille cannelée.
Votre préparation sera moins aérienne mais encore une fois le goût ne sera pas changé.
Sur proposition de Claire Emma, battez deux blancs d'oeuf en neige mais pas trop serré (pas trop ferme). Il est inutile de mettre de la gélatine par contre vous devez finaliser le dessert au dernier moment.
Vous devriez retrouver le côté aérien de la recette, encore une fois attention de ne pas montrer trop vos blancs.

Chair d'araignées Bretonne et son espuma de lentilles.

Préparation : 30 minutes. **Cuisson :** 20 minutes. **Attente :** 15 minutes. **Difficulté :** Très facile. **Coût :** Budget moyen

Pour 4 personne(s)

2,5-3 kg d'Araignées de mer,
(le tourteau est nettement moins fin et sa chair est plus compacte)
Fleur de sel de Guérande,
Poivre noir ,
Huile d'olive,
200 gr de lard fumé en bloc,
Oignons de Roscoff,
4 blanc d'oeuf,
3 gr d'Agar-Agar, plutôt que la gélatine,
500 Gr de Lentilles vertes du Puy,
1 barquette de cressonnette

PREPARATION
Placer dans une cocotte , les oignons légérement colorés dans l'huile d'olive.
Placer les lentilles vertes, le lard fumé et couvrir d'eau.
Saler, poivrer et laisser cuire 1 h.
Mixer cette préparation et la passer au chinois très fin 2 fois.
Ajouter dans le siphon la même proportion de blanc d'oeuf et l'Agar-Agar...Réserver au frais (mais pas au frigo !).
Placer les araignées sur le dos et au four à vapeur pendant 20 mn.
Si vous n'en avez pas, placer de l'eau dans le léche frite du four et cuire à thermostat 10 pendant la même durée.
Laisser refroidir 10 mn et recueillir la chair des pattes et l'intérieur à l'aide d'une curette...La patience est de mise, mais le résultat est à la hauteur !
Placer la chair dans des verres transparents et d'une hauteur d'environ 8 cm et laisser 2 cm pour venir placer l'espuma.
Agiter celui ci, placer une première cartouche de CO_2 puis une 2 éme et faire comme une crème fraiche au siphon.
Décorer avec 3 brin de Cressonnette et servir.

Pour info : l'époque des araignées est en gros calquée sur celles des fruits de mer...de Septembre à Mai, sachant qu'en Mars et avril elles sont bien charnues et remplies.
Acheter le siphon de 1000 ml, guère plus cher que le 500, le taux de remplissage du Siphon est de 70 %.

Ecume de crème catalane

Le lundi c'est le jour de quoi?...des crèmes brûlées bien sûr !
J'en vois 2 au fond qui ne suivent pas! ;-)
Cette nouvelle recette extraite du livre *"Comme un Chef"* a attiré mon attention: elle fait partie du registre des crèmes brûlées, mais son mode de préparation en fait toute son originalité. L'utilisation du siphon permet d'obtenir une crème nettement plus légère et présente une texture différente. J'ai donc voulu en avoir le coeur net et voir si le résultat obtenu était vraiment différent de la traditionnelle crème brûlée catalane.

Ingrédients (pour 6 personnes): 



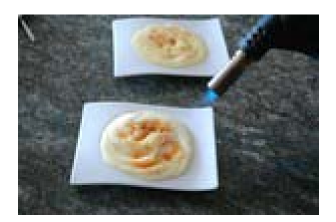
30cl de crème fraîche liquide, 8cl de lait, 1 orange et 1 citron, 75g de sucre, 3 jaunes d'oeuf, 1 bâton de cannelle.
Préparation:

Faire chauffer dans une casserole le lait, la crème, la cannelle et les zestes des agrumes. Arrêter le feu au premier frémissement et laisser infuser 30 minutes. 

Ajouter la moitié du sucre et faire chauffer à nouveau à 80°.
Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeuf avec le reste du sucre, et ajouter lentement la crème parfumée.
Transvaser le mélange dans la casserole et faire cuire à feu doux une dizaine de minutes en remuant sans arrêt.

La préparation doit épaissir et avoir la consistance d'une crème anglaise. Passer au chinois, puis laisser refroidir au dessus d'un récipient contenant de l'eau glacée.
Passer de nouveau au chinois et remplir le siphon.
Mettre une cartouche de gaz, secouer énergiquement et placer au frigo au moins 6 heures.





Répartir la crème dans les coupelles, saupoudrer d'une cuillerée de sucre et faire caraméliser au chalumeau.

Crème brûlée de foie gras, espumas de pomme verte version Anne-Sophie Pic





Dans le prolongement de mon billet sur mon escapade chez Anne-Sophie Pic, voilà une recette de crème brûlée que je lui emprunte pour rester fidèle à mes crèmes brûlées du Lundi! Beaucoup de variantes de crèmes brûlées au foie gras ont déjà été proposées lors des fêtes de fin d'année; celle ci m'a attirée par son accompagnement qui fait tout son charme...je voulais goûter ce mariage avec la pomme verte et en plus, avec utilisation du siphon, je ne pouvais pas laisser passer ;-)
Selon les contenants utilisés, on peut la servir soit en amuse-bouche, soit en entrée.

Ingrédients (pour 4 personnes):
Crème brûlée: 100g de foie gras frais, 40 g de crème, 10 g de lait, 2 oeufs.

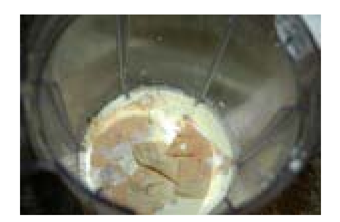




Espumas de pommes vertes: La recette de Anne-Sophie Pic prévoit 150 g de crème, 250 g de pulpe de pommes et 4 g d'agar-agar...J'ai modifié en fonction de mes réserves en utilisant 150 g de crème fraîche liquide et 2 pommes Granny.

Préparation:

Couper le foie gras en petits morceaux et mélanger avec la crème, le lait et les oeufs. Mixer et passer au chinois.

Verser dans des coupelles et cuire 40 à 50 mn à 100°.
Laisser refroidir et réserver au frigo.
Préparation de l'espumas:
Peler les pommes vertes et couper en petits morceaux. Mettre dans le blender avec les 150 g de crème et mixer finement.



Chinoiser et verser dans le siphon. Mettre 2 cartouches de gaz, secouer 15 secondes et réserver au frigo en position horizontale.
Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de sucre et caraméliser à la flamme du chalumeau.
Disposer au milieu une quenelle d' espumas de pomme verte et un bâtonnet de pomme.



Déclinaisons à la réglisse

Si vous n'aimez pas la réglisse, désolée, le post d'aujourd'hui n'est pas pour vous! Il faudra attendre un prochain!
Par contre, pour ceux dont les petits rouleaux noirs en spirale rappellent des souvenirs d'enfance et qui sont des fervents accros à la réglisse, je vous propose de la goûter dans cette assiette de dessert, qui vous la présentera sous diverses déclinaisons: mousseuse, glacée ou croquante:

Ingrédients (pour 4 personnes):



Mousse de réglisse: 30cl de lait, 150g de crème fraîche liquide, 50g de rouleau de réglisse, 30g de sucre, 1 feuille de gélatine.
Glace aux cachous: 125g de lait, 125g de crème fraîche liquide, 3 jaunes d'oeuf, 50g de sucre, 1/2 boite de cachous.
2 feuilles de brick, 1 jaune d'oeuf, 3 rouleaux de réglisse.

Préparation:

Mousse: faire chauffer le lait et la crème dans une casserole, ajouter les rouleaux de réglisse coupés en petits morceaux, porter à ébullition: on doit obtenir un mélange onctueux. Ajouter la feuille de gélatine préalablement trempée dans un saladier d'eau froide puis essorer. Bien mélanger. Passer au chinois puis remplir le siphon avec le mélange refroidi. Mettre une cartouche de gaz, secouer et réserver au frigo.

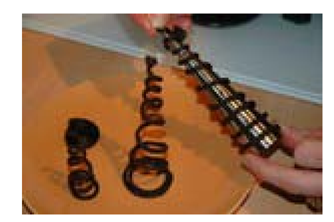
Cornets en feuilles de brick: couper chaque feuille en 2, puis enrouler pour former un cornet. Badigeonner de jaune d'oeuf ce qui facilite le maintien du cornet, et enfourner une quinzaine de minutes à 200°.

Glace aux cachous: préparer une crème anglaise avec les ingrédients et ajouter la 1/2 boite de cachous. Bien mélanger et mettre en turbine.

Serpentins de réglisse: séparer les 2 fils de chaque rouleau de réglisse. Plonger chaque fil dans un bain de friture pendant 20 à 30 secondes; le retirer et l'enrouler encore chaud autour d'un cône ou d'un tube (en PVC ou autre). Maintenir en place quelques secondes; le serpentin va durcir et on obtiendra un croustillant de réglisse très décoratif.
J'ai trouvé cette idée de décoration originale dans le superbe livre *"Planète Marx"*; j'avais déja eu l'occasion d'assister à la réalisation des serpentins lors de mon passage dans les cuisines de Thierry Marx.

Au moment de servir, remplir les cornets de mousse au siphon; mettre une quenelle de glace dans une cuillère de mise en bouche (ou cuillère chinoise) et dresser un serpentin de réglisse.

Espuma au Brie de Meaux et piment d'Espelette



Dans la semaine où **Chantal** nous régalait de son espuma de crème catalane, j'ai eu l'occasion de tester une nouvelle recette "salée" mettant en oeuvre le siphon, une espuma au Brie de Meaux et piment d'Espelette.
Ingrédients : 300 g (30 cl) de crème liquide entière, 20 g de miel d'acacia, 150 g de Brie de Meaux sans fleur (sans la croûte, prévoir environ 200 g de Brie de Meaux), 2 pincées de piment d'Espelette et à votre convenance : amandes effilées légèrement torréfiées, grains de raisin noir, brins d'estragon, graines de sésame grillées, graines de pavot ...
Dans une casserole, faire chauffer (sans bouillir) 200 g de crème avec le miel.



Mettre les morceaux de Brie de Meaux dans un cul-de-poule. Verser progressivement le mélange chaud tout en mélangeant au fouet afin que le fromage soit totalement fondu.

Ajouter le piment d'Espelette, puis les 100 g de crème froide restants. Filtrer le mélange dans un tamis très fin (cette opération est primordiale).



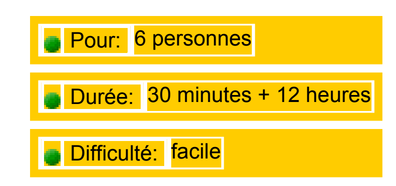

Dévisser la tête du siphon et remplir le corps du siphon.
Insérer une cartouche de gaz dans le porte-cartouche, pointe visible, puis visser sur la bouteille. On entend alors le contenu du gaz pénétrer dans la bouteille. Secouer le siphon 5 à 6 fois puis réserver au réfrigérateur pendant 5 à 10 minutes. Remplir les verrines ou dresser sur assiette en maintenant le siphon tête en bas et à la verticale.





On peut rajouter un côté croquant avec des couches d'amandes effilées par exemple.
Servir avec des "cuillers" de pâte à choux ou des "cigarettes" de feuilles de brick.

Espuma d'Avocat aux Crevettes Épicées



- Pour: 6 personnes
- Durée: 30 minutes + 12 heures
- Difficulté: facile



Il vous faut:

Espuma à l'avocat : 500 g d'avocats, 400 g de crème fleurette, 5 cl de jus de citron, 3 feuilles de gélatine, ketchup, sel, poivre
Garniture : crevettes roses cuites, tabasco, paprika
Finition : aneth fraîche

Phases techniques:

1		Préparer tous les ingrédients.
2	Couper les avocats en deux, les peler et couper la chair en morceaux.	

3  Les placer dans un cul de poule avec la crème fleurette.

4 Les mixer finement et passer la préparation obtenue au tamis. Il est important qu'il ne subsiste aucun morceaux. 

5 Mettre à tremper dans de l'eau froide les feuilles de gélatine pendant quelques minutes afin que celles-ci se ramolissent.

6 Faire chauffer légèrement le jus de citron et y incorporer les feuilles de gélatine bien égouttées. Remuer. 

7  Dans un récipient, mélanger la purée d'avocat avec le jus de citron gélifié (liquide). Assaisonner de sel, poivre, ketchup, tabasco et paprika.

8  Mélanger avec une maryse. 

9  Verser cette préparation dans la cuve d'un siphon Gourmet Whip.

10 Pour vous aider, vous pouvez remplir une poche à douille et vider le contenu de la poche à douille dans le siphon. Vu la consistance de la purée d'avocat, il est recommandé d'opter pour cette façon de procéder. 

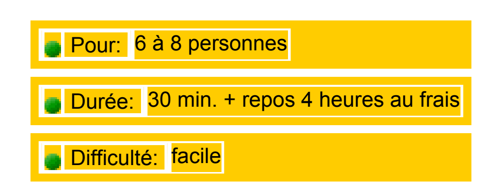


11  Fermer le siphon et y incorporer 2 cartouches de gaz. Réserver au frais quelques heures.

12 Pendant ce temps, décortiquer les crevettes cuites et froides. Les mettre à mariner dans un mélange fait de jus de citron, sel, poivre, tabasco et paprika. 

13  Dresser l'espuma en coupe ou dans la peau des avocats qui auront été préalablement réservées. Garnir avec les queues de crevettes marinées et épicées et décorer de queques pluches de cerfeuil.

Espuma à l'Ananas Caramélisé



- Pour: 6 à 8 personnes
- Durée: 30 min. + repos 4 heures au frais
- Difficulté: facile



Il vous faut:

Espuma : 1 litre de jus d'ananas 100% pur jus sans sucre ajouté, 4 feuilles de gélatine, 50 g de sucre (facultatif)
Garniture : 1 ananas frais, 50 g de beurre, 80 g de sucre, 5 cl de rhum brun

Phases techniques:

1

3  Pendant ce temps, faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes. Bien égoutter la gélatine et la rajouter dans le jus d'ananas tiède afin qu'elle y fonde. Fouetter et laisser refroidir la préparation.

4 Couper l'ananas en grosses rondelles de 1,5 à 2 cm d'épaisseur, sans avoir préalablement retiré la peau. Conserver les feuilles pour la décoration. 

5  Evider l'intérieur des tranches d'ananas avec un grand emporte-pièce uni adapté au diamètre de l'ananas. Réserver les peaux au frais !

6 Retirer également le coeur des tranches d'ananas avec un emporte pièce uni plus petit. 

7  Sur une planche, couper la chair d'ananas en dès.

8 Dans une poêle à revêtement anti-adhérent, faire fondre le beurre. Ajouter le sucre en poudre et les dès d'ananas. Laisser caraméliser à feu doux. 

9  Verser le jus d'ananas refroidi dans le siphon gourmet whip.

10 Rajouter 3 cartouches de gaz N20. Si vous diviser les proportions de cette recette par 2 et que vous ne mettez qu'1/2 litre de jus dans le siphon, il faudra tout de même utiliser 3 cartouches de gaz N20. Réserver au frais 4 heures minimum, une nuit étant l'idéal. 

11  Les morceaux d'ananas sont dorés et caramélisés. Les réserver jusqu'au moment du dressage du dessert.

12 Lors du dressage, faire réchauffer les morceaux d'ananas à la poêle et les flamber au rhum brun. 

13  Réserver au chaud jusqu'à la dernière minute.

14 Dresser en positionnant un anneau de peau d'ananas sur l'assiette Répartir les cubes d'ananas tièdes dans la peau. 

15  Bien agiter le siphon de haut en bas, le positionner tête vers le bas (avec douille unie de préférence) et presser sur la gachette pour libérer la préparation à l'ananas.

16 Masquer les morceaux d'ananas encore tiède d'espuma à l'ananas bien froid. Décorer avec les feuilles d'ananas soigneusement lavées et servir immédiatement. Ce dessert ne peut pas attendre ! 

La pomme siphonée ou l'art de se prendre pour Ferran Adrià

Dans la série je m'éclate en cuisine, je vous propose le siphon à chantilly ISI généreusement envoyé par Mastrad. Quoi de mieux en effet pour se prendre pour la star des fourneau du restaurant El Bulli, Ferran Adrià.
Je ne suis pas la seule que cette perspective a enchanté, allez faire un tour chez Anaïk et Lovemum pour être convaincu qu'au final, Ferran Adrià c'est très accessible ;-)
Avec simplement quelques pommes cuites dans un bouillon de volaille, puis passées à la centrifugeuse (ce qui évite l'étape ô combien pénible du passage au tamis fin), et "mélangeage" avec un peu de crème, on obtient après refroidissement et siphonage une mousse vraiment aérienne et tout en finesse.

Une petite touche de décoration (tranche de haddock fumé roulée et lamelle de pomme crue) et voici une entrée qui change vraiment de l'ordinaire !!! Question texture, on aime ou on n'aime pas... moi j'aime bien ce côté vaporeux en bouche

Espuma de coing


(Photo LOF - dans la collection des cognassiers LOF : monstrueux de Vranja)

Faire un sirop de coing avec 6 ou 7 coings de taille moyenne, 4 verres d'eau et 200 g de sucre.
Utiliser des fruits bien mûrs, sinon ils n'ont pas de goût.
A la cocotte minute, cuisson très douce : 30 minutes.
Ensuite, le réduire à découvert de façon qu'il reste environ 200 ml de sirop d'une belle couleur ocre/rouge.
Filtrer à la passoire fine.
Pour un bidon d'un litre à espuma, le mélange est le suivant : 200 ml de sirop de coing, 400 ml de crème fraîche, 400 ml de yaourt nature.
Mixer.
On peut remplacer le yaourt par du mascarpone, c'est moins light mais plus crémeux.
Le coing tend à gélifier tout seul, pas besoin de gélifiant.
Mettre sous pression après 2 heures de réfrigérateur.
Avant de vous mettre à table, préparer un fauteuil confortable.
Servir très frais en appuyant tout doucement pour que ça espoume bien..
Dès qu'on mange cette espuma, on tombe tellement c'est bon
Viser le fauteuil avant de tomber.

Espuma d'aronie – Chokeberry mousse


(Photo LOF - Aronia melanocarpa Vicking)

Attention pole de compétitivité : recette techno.
Les espumas sont des mousses ultralégères, chaudes ou froides, salées ou sucrées, le plus souvent liées à la gélatine dont Ferran Adrià d'El Bullì est le maître.
Le site espumas de chez Isi permet d'en réaliser facilement, sous réserve d'avoir le matériel qui est simple d'utilisation.
1 / Tentez l'impossible.
Aronia melanocarpa, l'aronie noire, aronée noire au Canada, la black chokeberry est une plante de l' écozone paléarctique appréciée en zone 3a : résiste à – 35°.
Plantez la en zone 10 (+ 32° en ce moment).
Elle est heureuse comme une ontarienne au Portugal, et dès début juillet (2 mois d'avance) elle se couvre de fruits magnifiques que nul oiseau n'ose approcher.
En effet, il savent qu'elle doit sont nom de « baie étrangleuse » à sa réputation de les étouffer.
C'est plante pousse partout où le sol n'est pas détrempé, y compris les balcons. Elle ne craint pas l'air des villes et est somptueuse en automne.
Choisissez la variété Viking car les fruits ne sont ni trop tanniques ni trop acide, à maturité ils ont un goût entre le bleuet et le cassis, sont gros et savoureux.


(Photo LOF - Espuma = mousse - Mousse d'aronie noire, conserver un peu de sirop pour verser sur la mousse)

2 / faites un sirop (pour 4 poignées de fruits ajouter 5 C.à S. de sucre, écraser, laisser reposer 24 heures ou cuire quelques minutes)
3 / mélanger 200 ml de yaourt + 200 ml de crème épaisse + 6 C. à S. de sirop.
Passer à la passoire fine.
4 / verser le tout dans un iSi Gourmet Whip bien froid, mettre en pression, conserver au froid.
Quand on sert, on verse le reste du sirop sur cette mousse acidulomyrtillocassissodorante.
On peut faire la même chose avec des myrtilles, du cassis...

Tout, tout, tout vous saurez tout sur le siphon!

Vous l'aurez peut être remarqué si vous êtes fidèles à mon blog, le siphon est un ustensile que j'utile assez fréquemment dans la réalisation des recettes que je vous propose.

Je me suis rendue compte que les internautes me posaient régulièrement des questions à son sujet en commentaires ou en mails privés, preuve qu'il reste encore un objet relativement méconnu.

Aussi, je vous propose aujourd'hui de faire avec vous en 10 leçons le récapitulatif de tout ce que j'ai appris au fur et à mesure de mes réalisations sur ce drôle d'ustensile!

1) Tout d'abord quelques conseils pour son achat:

On le trouve à la vente maintenant dans beaucoup d'enseignes, aussi bien sur le Net, comme par exemple ici, là, ou encore ici, que dans de nombreux magasins spécialisés comme Métro, La Bovida...j'en ai même vu dans un magasin Carrefour...

J'ai le mien depuis déjà 3 ans: à l'époque j'étais allée dans un magasin spécialisé en articles pour la cuisine, et lorsque j'avais demandé s'ils avaient un siphon, on m'avait répondu qu'ils ne faisaient pas d'articles pour la plomberie!!! (AUTHENTIQUE!!!)



Concernant le modèle, marque et prix: compter environ 70 euros pour le modèle Thermo Whip d'Isi en 1/2 litre (depuis le temps que je parle de cette marque, ils pourraient me sponsoriser!).

Je trouve que la contenance est suffisante, elle vous permettra de faire une douzaine de (petites) verrines. Le modèle en 1 litre nécessitera davantage de cartouches de gaz (min.2) à chaque utilisation, et, à moins de recevoir souvent l'ensemble de la chorale du village ou autre orchestre philarmonique, il ne vous sera pas forcément nécessaire.

Il est possible d'en trouver des moins chers en plastique, le modèle Thermo Whip a l'avantage de pouvoir maintenir en température une émulsion



Pour pouvoir réaliser 2 mousses différentes lors d'un même repas, j'ai fait l'acquisition d'un deuxième siphon moins professionnel (marque Kayser environ 30€ en grande surface) mais qui se révèle largement suffisant; quant à sa durée dans le temps, j' émets quelques réserves...il paraît moins solide!

2) Concernant le principe de fonctionnement, il s'agit d'incorporer du gaz dans une préparation afin d'obtenir une mousse ou un espuma; on obtiendra un mélange aéré puisqu'il sera composé de bulles d'air (en partie!).

Pour emprisonner ces bulles d'air, il va être nécessaire de mettre une matière grasse dans le siphon, c'est pourquoi on oublie la crème liquide allégée au profit de la crème liquide ENTIERE! Si la préparation ne prévoit pas de crème, ce sont des feuilles de gélatine ou de l'Agar-agar qui seront utilisés.

3) On peut réaliser des mousses salées ou sucrées, chaudes ou froides.



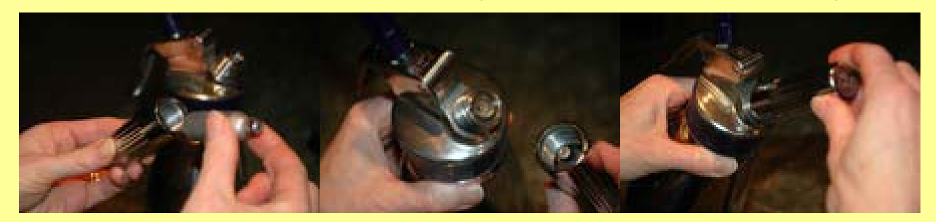
Pour une mousse froide, on peut laisser le siphon ouvert dans le frigo pendant le temps de préparation de la recette, ce qui facilitera la réussite de la mousse.

4) Il est impératif de passer la préparation au tamis avant de la verser dans le siphon, afin d'éviter qu'un grumeau ne vienne tout boucher; inutile d'investir dans un chinois professionnel, une simple passoire à thé fait parfaitement l'affaire!



4) Le siphon par lui même est composé d'un corps et d'une tête; lorsque l'on visse la tête sur le corps rempli de préparation, penser à vérifier que le piston dans la tête de l'appareil soit bien enfoncé, sinon tout le gaz s'échappera dès qu'on le mettra...n'est-ce pas Audrey ? Penser également à

bien positionner le joint d'étanchéité.
Je sais, ça peut paraître compliqué, mais avec l'habitude, c'est vraiment très facile d'utilisation.
5) Notre siphon est maintenant rempli avec la préparation, la tête correctement vissée. Placer la cartouche de gaz dans le porte cartouche prévu à cet effet (bout rond vers le fond) et visser à fond; la cartouche va libérer le gaz dans la bouteille (on entend un léger sifflement).



On peut aussi mettre le siphon la tête en bas au moment où l'on visse à fond pour injecter le gaz, ce qui permet à l'air de bien se mélanger à la préparation.



Si la recette prévoit 2 cartouches de gaz, il suffit de dévisser le porte cartouche, d'enlever la cartouche vide et d'en mettre une nouvelle avant de répéter la même opération.
6) Oter la cartouche vide et visser le cache anti-poussière. Secouer ENERGIQUEMENT le siphon une dizaine de fois la tête en bas.
7) Laisser reposer au frigo au moins 2 heures en position horizontale. Pour les émulsions chaudes, le siphon est opérationnel de suite.



8) Au moment de servir, sortir le siphon du frigo, positionner l'appareil la tête en bas et agiter 2 ou 3 fois. La douille de remplissage doit être à la verticale (sinon vous allez crépir vos chaussures ou les murs de la cuisine ;-)). Vous pouvez alors appuyer doucement sur le levier, ça fait pschiiit...et l'émulsion sort! S' il reste de la préparation dans le siphon, elle se conservera jusqu'au lendemain.



9) Déguster sans attendre, sinon votre superbe espuma retombe!
10) N'oubliez pas de laver soigneusement votre siphon lorsqu'il sera vide, sans oublier de démonter les petites pièces de la tête (piston); utlisez un petit goupillon.
Voilà, vous savez tout, ou presque, sur ce curieux objet venu d'ailleurs, il ne vous reste plus qu'à tenter l'expérience! Pour cela, vous n'avez que l'embarras du choix de recettes sur la blogosphère culinaire...
Vous en trouverez aussi ici : ;-)))
Mont blanc en verrine au coulis de cacao
Verrines lemon-curd, chocolat et mousse au citron
Cappuccino de chocolat crémeux et oranges au poivre de séchuan
Espumas de morue
Verrine de crevettes, gelée à la citronnelle, caviar de hareng et espuma de lait de coco
Crème brûlée de foie gras, espumas de pomme verte (recette Anne-Sophie Pic)
Verrines en diverses déclinaisons
et enfin : Mousse de roquette sur brunoise, que j'avais présenté lors de l'atelier culinaire à Conforexpo devant une dizaine de participantes; une de ces participantes, Valérie, a été touchée à son tour par le virus du blog culinaire et vient d'ouvrir son propre blog: "Pause Cuisine", : j'en suis ravie! N'hésitez pas à aller y faire un tour!
technorati tags: siphon, émulsion, mousse

Ecume chaude de chocolat



A la demande de plusieurs visiteuses je vous donne la recette de la mousse chaude de chocolat. Mais je vous aurai prévenu ! C'est bon mais très lourd. Il faut donc y aller doucement avec les quantités. J'ai pour habitude de la servir simplement avec de la glace à la vanille. Adriá lorsqu'il a créé cette mousse en 1999, l'a proposée avec un sorbet à l'orange sanguine, de la gélatine de Campari et un croquant de Nibs. Vous voyez donc qu'il a apporté pas mal d'acidité à la chose pour contrebalancer, sans doute le côté riche de la mousse chaude. Je n'ai d'ailleurs jamais su ce qu'étaient les Nibs… La photo de la mousse a été prise sur le site du Bulli. Je sais qu'il existe également une recette ou cette écume est proposée avec de la glace vanille et une réduction de fruits de la passion.
Pour un siphon de demi litre.
150 g de crème liquide à 35% de matière grasse
200g de chocolat de couverture (71% de cacao)
150 g de blanc d'œuf (je me limite à 4 de toute façon)
1 sifón et 1 cartouche.
Faire fondre le chocolat dans la crème sur feu doux.
Arrête de chauffer et ajouter les blancs. Mélanger pour bien incorporer les blancs et avoir un appareil homogène (je fais ca au Thermomix c'est tip top)
Passer l'appareil (passoire fine) charger le sifón et mettre au bain marie 60-70° (Chez moi toujours au pifomètre et sans jamais de souci)

Cappuccino de cèpes, éclats de châtaignes et potimarron.



Pour les éclats de châtaignes j'ai pris des châtaignes en bocal. Pour le potimarron je l'ai coupé en cubes d'environ un centimètre. Je les ai fait bouillir environ 10-15 minutes pour qu'ils ne deviennent pas de la purée et conservent une certaine tenue. Au moment du service je les ai fait réchauffer en les faisant revenir dans un peu d'huile d'olive.
Pour l'écume de cèpes je me suis inspiré d'une recette de velouté de ***Régis Marcon***.
Marché … pour un siphon d'un demi-litre.
70g de cèpes. C'était trop. La prochaine fois je me limiterai à 40g. Pour l'instant c'est un peu du pifomètre.
120 g de champignons de Paris.80 g la prochain fois.
1 gousse d'ail
½ blanc de poireau
½ litre de bouillon de volaille.
Huile d'olive.
Thym
Le chef y met également un demi-fenouil… Je n'en avais pas…
Faire tremper les cèpes secs dans de l'eau, etc. etc.. bon ça vous avez l'habitude...
Faire chauffer un peu d'huile d'olive, y faire suer, le blanc de poireau, l'ail et le fenouil (pour ceux qui en ont) pendant cinq minutes.
Ajouter les champignons de Paris émincés grossièrement et faire suer doucement.
Mouiller avec le bouillon de volaille, une partie du jus de trempages des cèpes, les cèpes sec et faire cuire à couvert 45 minutes.
Après quoi j'ai mis tout ce beau monde dans un Thermomix à 70° avec du sel, du poivre pour en faire une soupe.
J'y ai ajouté enfin 100g de crème fraiche liquide (je tomberai à 60g la prochaine fois) et deux blancs d'œuf (Ca, ça ne changera pas). On mixe bien fort et hop dans le siphon avec deux cartouches de gaz et tout ça au bain marie.
Ah !! J'avais mixé très finement deux-trois lamelles de cèpes secs pour en faire une poudre. C'est ce que vous voyez sur la photo, sur l'écume de cèpes.
Donc au moment du service je fais réchauffer mon potimarron avec un peu d'huile d'olive, je sale très légèrement. On dépose ça au fonds d'un verre à cocktail, quelques éclats de châtaigne, la mousse et un peu de poudre de cèpes.
Bon ben ça ressemble assez à ce que j'ai mangé chez Rabanel. Je trouve ca sympathique quoique assez nourrissant, pas le genre d'entrée dont «*on mangerait une soupière entière*». Mais je le referai comme mise en bouche ou entrée en faisant attention à la quantité, et en ne mettant pas trop de châtaigne. Bon si certains bloggeurs réalisent cette recette qu'ils n'hésitent pas à me faire par de leur expérience, histoire d'améliorer la chose.

Espuma de potiron ou la mousse aérienne qui pétille en bouche



Pour vous mettre en apétit et vous donner un aperçu de ce que j'ai pu tester en vue de l'atelier Maggi de lundi prochain, voici une recette que je n'ai pas retenu car tout le monde n'a pas un siphon dans sa cuisine... (sauf les blogueuses ah ah ah).

J'ai simplement préparé une purée Maggi potiron/carottes (mais vous pouvez bien sur la faire vous même), je l'ai mélangée avec 1/2 sachet de gelée au madère Maggi et j'ai mis en siphon.

Une cartouche de gaz, 1 nuit au frigo et un pchitttttt dans les verres plus tard, voici une mousse qui s'évapore complètement en bouche (très étonnant) avec pourtant un vrai goût de légumes. Expérience enrichissante que je vais retenter je pense.

POELEE DE POMMES ET POIRES ET MOUSSE AU CARAMBAR

Pour 4 personnes :

- 2 pommes

- 2 poires

- 1/2 cc de gingembre pelé et haché

- 10 bâtons de carambar (*je n'en ai mis que 7 dans ma 2ème version*)

- 100g de sucre semoule (*je n'ai mis que 75g*)

- 80g de beurre (*j'ai mis 50g de beurre salé*)

- 100g de mascarpone

- 1/2 dl de crème liquide (*j'ai mis un peu plus du double...un peu au pif*)

- 1 dl de lait (*pas mis*)

Pour la recette complète, c'est ici.

En ce qui me concerne, sans siphon j'ai procédé ainsi:

J'ai fait fondre les bâtons de carambar avec la moitié du mascarpone. J'ai laissé tiédir.

J'ai épluché les pommes et les poires et les ai coupées en cubes de 1, 5 cm.

Dans une poêle antiadhésive, j'ai fait fondre le sucre pour qu'il caramélise. J'ai ajouté hors du feu, le beurre salé coupé en petits morceaux en remuant. J'ai versé les dés de pommes et de poires et remis à feu doux pour environ 8 à 10 min (les fruits doivent être moelleux, bien enrobés de caramel mais pas écrasés). Au terme de la cuisson éparpiller 1/2 cc de gingembre haché. Laisser tiédir à température ambiante (ne pas laisser trop refroidir, c'est meilleur tiède).

Battre la crème liquide très froide en chantilly bien ferme. Mélanger le mascarpone avec la préparation au carambar. Incorporer très délicatement à la chantilly.

Répartir les cubes de fruits tièdes et le caramel de cuisson dans les coupes ou verrines et recouvrir de chantilly au carambar à l'aide d'une poche à douille. Servir sans attendre, car la mousse a tendance à s'affaisser au contact des pommes et poires tièdes.

Espuma de Chou-fleur, velouté de volaille et coulis de basilic.

  Velouté de volaille à la crème

Pour 4 personnes

- 40g de beurre
- 40g de farine
- 80cl de bouillon de volaille
- 2 poitrines de poulet
- 2 jaunes d'œufs
- 10 cl de crème fraîche
- Noix de muscade
- Sel & poivre

Faire un roux blanc avec le beurre et la farine. Mouiller avec le bouillon et délayer a fond pour éviter les grumeaux. Ajouter la chair de poulet émincée et laisser cuire a bouillonnements réguliers. Cuire 50 minutes, Passer le tout au mixer et remettre le tout dans la casserole à feu doux. Saler et poivrer. Mélanger les jaunes d'œufs et la crème dans un bol, verser cette liaison dans la casserole et mélanger soigneusement en évitant l'ébullition.
Incorporer la muscade, et goûter pour rectifier assaisonnement.

Coulis de basilic

- 1 botte de basilic
- 1 dl huile d'olive
- Sel & poivre

Mixer l'ensemble des ingrédients et dresser au fond des verres, réserver au réfrigérateur.

Espuma de Chou-fleur

Pour 4 personnes

- 200g de chou-fleur
- 2 feuilles de gélatine (ou Agar Agar)
- 100 g de crème
- 1dl de bouillon de volaille

Cuire le chou-fleur dans une casserole d'eau salée, et le mixer avec la crème et le bouillon de volaille et la gélatine préalablement trempée dans un bol d eau. Passer ce mélange au tamis, et le réserver au réfrigérateur.

Au moment de dresser, mettre le mélange dans un siphon.

Dressage

Disposer au fond du verre le coulis de basilic, placer les verres au réfrigérateur, pour figer un peu le coulis.

Ensuite remplir de velouté de volaille, en prenant bien soin de laisser environ deux centimètres de libre pour l'espuma.

Remplir le reste du verre avec l'espuma de chou-fleur et décorer.

Par exemple : une tuile de parmesan et une feuille de basilic, poivre.

Chiffonnade de serano sur gaufre de pomme de terre et chantilly de roquefort (Bazarette)


Pour 4 gaufres **Préparation** : 20 min **Cuisson** : environ 4 **Réalisation** : assez facile

Ingrédients

Pour les gaufres :

- 250 g de pomme de terre
- 80 g de crème fraîche épaisse
- 2 œufs
- Sel poivre
- 40 g de parmesan

Pour la chantilly :

- 80 g de roquefort
- 20 cl de crème fleurette

Pour la décoration :

- 2 poires
- Chiffonnade de Serano
- Cerneaux de noix

Préparation

Eplucher et laver les pommes de terre.
Râper les pommes de terre avec la râpe à carottes, rincer le râpé de pomme de terre à l'eau, presser fortement entre les mains pour extraire l'eau.
Dans un saladier mettre 80 g de crème fraîche épaisse, les deux œufs battus, sel, poivre et le râpé de pomme de terre, le parmesan.
Réserver au frais.
Chauffer le gaufrier, huiler les plaques avec un pinceau, disposer 3 cuillères à soupe d'appareil à gaufre, refermer l'appareil et laisser cuire pendant 4 minutes environ, les gaufres doivent être bien colorées. Recommencer l'opération.
Réserver.

Eplucher 2 poires, les couper en deux, les pocher dans l'eau bouillante. Piquer à l'aide d'un couteau pour vérifier la cuisson. Égoutter, réserver.

Placer votre siphon à chantilly au congélateur pendant 15 min.
Passer au mixeur 80 g de roquefort, ajouter la crème fleurette, passer au chinois pour élimer les petits morceaux de roquefort. Réserver au frais
Verser la crème dans le siphon à chantilly. Percuter

Dresser l'assiette avec la gaufre de pomme de terre, ajouter la chiffonnade de jambon cru, la chantilly de roquefort.
Faire un éventail avec la demi-poire pochée. Parsemer de cerneaux de noix.

Chantilly de foie gras, caramel de pomme et sésame grillé

Lors de mon séjour à Arcachon, j'ai eu la chance de dîner dans un très bon restaurant : la Guérinière. Comme d'habitude, cela a ouvert mon appétit et mon envie de tenter de reproduire. Notamment la mise-en-bouche au foie gras, parfaitement équilibrée à mon goût : suffisamment le goût du foie gras, léger mais pas virtuel (pas de siphon, donc ;-)), une petite acidité apportée par le vinaigre balsamique.
J'ai donc fait quelques essais (il en a fallu plusieurs pour ajuster le rapport crème/foie gras) en remplaçant le vinaigre balsamique par du bouquet de pommes maison. Concluant : j'ai retrouvé les sensations gourmandes de mes vacances ! La prochaine fois, j'ajouterai même quelques dés de pommes revenus rapidement dans du gras de canard pour apporter un peu de croquant. Et je remplacerai peut-être le sésame par des pignons pins... Voilà comment un plat finalement personnel naît ;-))

Chantilly de foie gras, caramel de pomme et sésame grillé (6 pers.)
- 80 g de foie gras cru
- 40 g de crème fleurette + 60 g
- 10 cl de bouquet de pommes
- 1/2 cc de sucre
- qs graines de sésame grillées

1°/ Faire bouillir 40 g de crème avec le foie gras coupé en dés. Mixer et réserver au frais. Une fois froid, fouetter avec le restant de crème pour obtenir une chantilly assez dense. Dresser à la poche à douille dans 6 coquetiers.
2°/ Faire réuire des 2/3 le bouquet de pommes et le sucre dans une petite casserole sur feu moyen. Laisser refroidir et en mettre sur la chantilly de foie gras. Parsemer de graines de sésame et servir frais.

CREME DE LENTILLES CORAIL A L'ESPUMA DE GINGEMBRE



Pour 4 petites verrines et 4 bols:
200g de lentilles corail
1 échalote hachée
½ gousse d'ail hachée aussi
1 càc d'huile d'olive et le jus d'1/2 citron
1 cube de bouillon de légumes dilué avec 1 l d'eau ou (1 l de bouillon maison)
15 cl de crème liquide
1 grosse pincée de gingembre en poudre
5 tranches de lard fumé très, très fines
Quelques graines germées ou des herbes ciselées (la coriandre convient parfaitement)
Sel et poivre

La crème de lentilles:
Dans l'huile d'olive, faire revenir la ½ gousse d'aile et l'échalote à feu doux, sans leur faire prendre couleur. Ajouter le bouillon et les lentilles, laisser cuire doucement environ 12 à 15 mn. Les lentilles se défont complètement, ajouter le jus de citron et mixer longuement. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

L'espuma de gingembre:
Monter en chantilly de façon classique votre crème bien froide assaisonnée avec un petit peu de sel et la pincée de gingembre, en commençant à vitesse assez lente, puis en augmentant jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Réserver au frigo. J'ai personnellement utilisé cet espuma sur 2 jours sans aucun problème de tenue. La chantilly n'est pas retombée.

Le lard grillé:
Couper votre lard en morceaux de la taille d'une chips. Le poser sur une plaque à pâtisserie en le recouvrant d'une autre plaque (pour qu'il ne se gondole pas) ou d'un papier d'aluminium. Dans le four préchauffé à 150°, mettre ce lard à sécher une dizaine de mn. (Les "chips" se conservent très bien 2 ou 3 jours dans une boîte hermétique, il est intéressant de le faire sécher quand on a allumé le four pour autre chose!)

Finition:
Réchauffer doucement la crème de lentilles, la verser dans les verrines ou les bols, recouvrir d'une cuillérée de chantilly au gingembre. Poser 1 chips ou 2 sur le côté et recouvrir de quelques graines germés ou de coriandre ciselée.

Billes glacées Pure Heaven chocolat marron

Ingrédients

- 80 g chocolat noir (couverture de bonne qualité)
- 20 cl crème liquide
- 40 g sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 15 framboises (fraîches ou congelées)
- 180 g crème de marrons
- 180 g purée de marrons non sucrée
- poudre d'or (facultatif)



Préparation : 50 mn - Cuisson : 10 mn -
Refroidissement : 15 h minimum -

- Mélanger la **crème de marrons** et la **purée de marrons** (si vous n'en trouvez pas, vous pouvez mixer finement des marrons au naturel, égouttés).
- Remplir de cette préparation les 15 demi-sphères (diam. 4 cm environ) d'un moule en silicone) à l'aide d'une poche à douille cannelée. Prendre garde de ne pas déborder sur les bords du moule, et de ne pas dépasser du niveau de la demi-sphère. Mettre au congélateur pour 12h minimum.
  (Pour libérer le moule, une fois congelées, les demi-sphères peuvent être démoulées et remises au congélatuer, posées dans une boite plate fermant hermétiquement)
- Faire fondre le **chocolat** (en pistoles ou coupé en petits morceaux) au bain-marie. Pour obtenir un chocolat bien brillant, utiliser la technique du tempérage (facultatif).
- Verser dans les demi-sphères d'un moule en silicone en prenant garde de ne pas déborder. Enduire soigneusement la surface de demi-sphères à l'aide d'un pinceau. Retourner sur une grille et laisser prendre à température ambiante, puis mettre au frais 2h30 minimum.
- Préparer une chantilly vanillée : fendre la gousse de **vanille** et la gratter. Incorporer les graines de vanille dans le **sucre** glace.
- Verser la **crème** dans un récipient très froid. Fouetter en tournant pour incorporer un maximum d'air. Lorsque la chantilly est prise, incorporer le sucre glace vanillé. Battre encore quelques instants.
- Démouler délicatement les demi-sphères en chocolat (elles sont excessivement fines). Décorer à la **poudre** d'or diluée dans quelques gouttes d'huile neutre (pépin de raison ou colza). Laisser sécher au frais 1/2h.
- Pour faciliter le travail, on peut poser les coques en chocolat sur de petits gobelets en plastique. Les remplir à demi de crème chantilly à l'aide d'un siphon à crème chantilly ou d'une petite cuillère.
  Y ajouter une **framboise**, en prenant soin de ne pas dépasser le niveau de la demi-sphère.
- Coiffer le tout d'une demi-sphère de crème glacée aux marrons . Facultatif : retourner les billes de façon à les présenter coque chocolatée en haut. Servir après 1/4h environ.

Conseils :
On peut également verser un peu de praliné au fond des moules avant d'y mettre la purée de marrons.
Plus de détails et des photos de la recette des Billes glacées Pure Heaven chocolat marron, sur le **Blog Chocoholic**
Vous pouvez aussi y faire vos commentaires sur la recette

Millefeuille saumon vanillé et chantilly au citron

 
Millefeuille de saumon en crème vanillée et chantilly de citron.

Chantilly. Avant de se lancer dans la préparation, mettre le siphon au frais. Lorsqu'il est bien froid, le remplir avec 20cl de crème fleurette (*entière pour moi, mais un jour il faudra que je me mette à la légère*), 1 càc de poudre de vanille et le jus d'un citron (attention, sans pépins!). Placer la cartouche de gaz, bien visser jusqu'au "Pschiitt". Bien secouer, et placer le siphon dans le frigo, tête en bas.

Garniture de saumon. Dans une poêle anti-adhésive, faire cuire du saumon frais coupé en dés dans un peu d'huile d'olive (environ 100g de poisson par personne). Assaisonner de sel, poivre et curry en poudre.
Garniture de poireaux. -Dans une autre poêle, faire rissoler un petit oignon émincé dans une belle noix de beurre, puis ajouter quelques rouelles de poireau.
- Laisser dorer quelques instants, puis déglacer avec un verre de vin blanc (j'ai utilisé du Muscadet, mais j'aurais mis du Riesling si j'en avais eu dans mes placards!).
- Saupoudrer environ 1 càs de poudre de vanille, et ajouter 2 grosses càs de mascarpone.
- Bien mélanger et éteindre le feu.



Montage. -Couper des feuilles de brick rondes en quatre, les superposer et recouper les bords de façon à obtenir des carrés de pâte. Faire fondre du beurre et badigeonner les feuilles (un seul côté suffit, car le beurre liquide traverse la brick).
- Sur une feuille silpat, disposer deux carrés de feuilles de brick , puis des dés de saumon, la garniture aux poireaux vanillée, quelques brins d'aneth. Recommencer l'opération, finir par des couches de feuilles badigeonnées.
- Enfourner dans le four préchauffé à 180° (surtout, ne pas mettre le grill! C'est ce que j'ai fait pour mon premier millefeuille, il était légèrement carbonisé sur les bords!), et faire cuire 5 minutes, jusqu'à ce que les feuilles soient bien dorées.

- Servir le millefeuille avec un tourbillon de chantilly (dans une mini-verrine, c'est joli, mais juste comme ça, c'est pas mal non plus!), quelques brins d'aneth, du citron vert et une belle tomate émincée.

Ce petit millefeuille serait parfait en entrée, léger et croustillant, et la chantilly au citron a vraiment plu à tout le monde. Et j'ajouterais pour finir: j'ai adoré la jolie harmonie entre la crème de mascarpone vanillée, le saumon au curry et la chantilly acidulée. Il manquait juste un peu de curry saupoudré sur l'assiette...

"Minestrone de légumes oubliés, émulsion chaude aux cêpes et tuile au comté"

Ingrédients (pour 4 personnes) :
200g de topinambours, 200g de rutabaga, 200g de pommes Vitelotte, ½ botte de persil haché, 1 oignons, 2 gousses d'ail, 1.5 l de bouillon de pot au feu ou de volaille, 0.5 l de crème, 200 g de comté , 40g de beurre, 5 cl de Porto, 3 cl de Cognac, 50g de cèpes déshydratés, Sel et Poivre

La préparation
Minestrone (40 minutes):
• Eplucher les topinambours, les pommes Vitelotte et le rutabaga, tailler les en brunoises (petits cubes).
• Cuire séparément chaque sorte de légume à l'anglaise (à l'eau bouillante salée)
• Rafraîchir les légumes une fois cuit pour couper la cuisson.
• 15 minutes avant de servir, chauffer le bouillon, ajouter tous les légumes et le persil, rectifier l'assaisonnement.
NB : Pour la minestrone, vous pouvez utiliser d'autres légumes oubliés tel le cerfeuil tubéreux, le potimarron, le pâtisson, le salsifis, les crosnes ou encore le panais.

Emulsion aux cèpes (20 minutes):
• La veille, réhydrater les cèpes avec de l'eau.
• Egoutter les cèpes, les hacher.
• Faire réduire le jus des cèpes complètement.
• Ciseler les oignons (hacher), les faire revenir dans la moitié du beurre, ajouter les cèpes et l'ail haché, assaisonner.
• Ajouter le Cognac et le Porto, laisser réduire.
• Ajouter le jus des cèpes puis les ¾ de la crème, porter à ébullition.
• Mixer cette préparation, la passer au chinois étamine.
• Garnir un siphon à crème Chantilly de cette crème de cèpes, ajouter le reste de la crème.
• Fermer le siphon et introduire la cartouche de gaz.

Tuile au comté(10 minutes):
• Couper le comté en tranches fines.
• Beurrer une plaque anti-adhésive, plaquer les lamelles de comté.
• Enfourner à 160°C.
• Laisser cuire jusqu'à que le comté se dessèche.
• Laisser refroidir, détacher les tuiles à l'aide d'une spatule.

La présentation
• Garnir 6 verres aux 2/3 de leur hauteur avec la minestrone.
• Finir de remplir les verre avec l'Emulsion de cèpes.
• Poser la tuile au comté sur le dessus et décorer d'une lamelle de cèpe frais poêlé au beurre ainsi que d'une pluche de persil.

Tiramisu

Un **dessert simple** mais si délicieux. Je vous conseille de le servir bien frais et de le faire à l'avance pour que les **parfums se mélangent** et libèrent tous leurs arômes.
J'ai choisi de le préparer avec un mélange de **Ricotta** et de **Mascarpone** pour avoir une **mousse plus légère** mais vous pouvez préparer une



Je vous conseille de servir ce dessert en **part individuelle**, il n'est pas facile de le servir à l'assiette, vous avez assez vite un gloubiboulga bon mais pas très esthétique.
3 oeufs
50 g de sucre
30 g de sucre glace
125 g de ricotta
125 g de mascarpone
Boudoirs
2 cafés
Amaretto
Cacao poudre
Séparez le **blanc** du **jaune** de vos **oeufs**.
Montez **en neige** les blancs avec une pincée de sel et à la fin, pour le serrer, un peu de sucre glace.
Blanchissez les jaunes d'oeuf et le sucre. Ajoutez la **ricotta** et le **mascarpone**. Je préfère parfumer les boudoirs plutôt que la crème.
Mélangez une première cuillère de blancs montés pour assouplir la préparation. Vous pourrez ensuite mélanger le reste plus facilement sans casser les blancs.
Faites deux **cafés** serrés, versez un peu d'Amaretto. J'adore l'**Amaretto** mais vous pouvez mettre du **whisky**, du Baileys, du Ponche Caballero ou de l'Amarula.

Trempez rapidement vos **boudoirs**, déposez-les au fond de vos coupelles ou verrines.
Versez la crème, filmez et **rangez au frigo** jusqu'au moment de servir.
A la dernière minute, versez un peu de **cacao en poudre** dans une petite passoire et saupoudrez chaque coupelle en tapant avec une cuillère au dessus de vos desserts.
Pour le servir à l'assiette, je vous conseille d'imbiber les boudoirs très légèrement et de les stocker au frigo dans une boite fermée hermétiquement (attention de ne pas trop imbiber pour pouvoir les dresser sur vos assiettes). Préparez la crème, la mettre en poche avec une douille cannelée (attention de bien fermer la poche par un noeud) et conservez au frigo jusqu'au moment de servir (ou utilisez un siphon beaucoup plus simple mais tout le monde n'en a pas dans sa cuisine). Dressez vos assiettes au dernier moment, sans oublier la petite touche de cacao en poudre.
Ce dessert italien est parfumé au café mais vous pouvez créer votre propre version aux **fruits rouges**, au **Lemoncello**, au **gingembre** ...

Ecume de pistache d'après Ferran Adria

Ecume de pistache



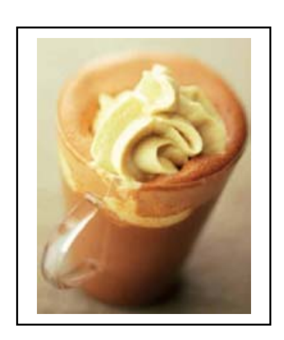
Les ingrédients pour 4 personnes :
75 g de pistaches mondées et 25 g de pistaches râpées
75 g de sucre en poudre
20 g de farine
4 blancs d'oeufs pour un total de 150 g
Coulis de chocolat pour le service

Pour faire cette recette il vous faut un siphon de 50 cl, 2 cartouches de gaz et 4 gobelets jetables en plastique.
Mettre les pistaches, le sucre, la farine et le blancs d'oeufs dans le mixer,et mixer 3mn environ jusqu'à obtention d'une consistance de crème fraîche épaisse. Passer au chinois et remplir le siphon. Fermer le siphon, le charger en gaz et le mettre 2 h au froid, allongé ou la tête en bas.
Faire trois incisions à la base des gobelets et les remplir à moitié avec le siphon tenu tête en bas.
Faire chauffer 45 s dans un four micro-ondes réglé sur 900 watts.
Démouler en s'aidant d''un couteau et servir avec les pistaches hachées et le coulis de chocolat.
Voilà, la recette est terminée, mais s'agit-il d'une recette? En la faisant j'avais plutôt l'impression de me retrouver à la fac en T.P. de chimie. J'étais là à regarder ce qui se passait dans le micro-ondes et à me demander ce que cela allait donner.
Et le résultat gustatif me direz-vous?
Disons que j'avais l'impression de manger une éponge verte dont je me servais pour saucer le coulis de chocolat!! Heureusement qu'il y avait ce coulis!! Et je peux vous dire que la photo du livre se présente vraiment comme celle que j'ai faite, l'écume de pistache a vraiment cette apparence.
Dans le livre il est précisé que l'on peut faire la même chose avec des noisettes mais je n'ai vraiment pas envie de tester.
Je suis curieuse de savoir ce que vous pensez de ce genre de cuisine! J'ai écrit ce billet pour avoir votre avis sur cette cuisine moléculaire et expérimentale, sans agressivité aucune, juste par curiosité. Alors le débat est ouvert! Et je promets que ma prochaine recette n'aura rien d'expérimental! ;-)

Chocolat chaud et chantilly au caramel

Préparation 10 min
Préparation 0 min

Pour 6 personnes
60 cl de lait entier pasteurisé
40 cl de crème fleurette
250 g de chocolat noir à pâtisser
Pour la chantilly
30 cl de crème fleurette
8 cl de caramel liquide



Râpez le chocolat et faites-le fondre doucement dans le lait porté à ébullition. Fouettez-le ensuite énergiquement pour bien dissoudre le chocolat, puis versez la crème fleurette et prolongez la cuisson à feu doux.
Préparez la chantilly : versez la crème fleurette et le caramel liquide dans le siphon. Mélangez-les bien en secouant le siphon, vissez une cartouche de gaz, enclenchez et réservez au réfrigérateur. Fouettez une dernière fois le chocolat chaud pour le rendre très mousseux, puis servez-le dans des tasses, accompagné d'un gros « chou » de chantilly au caramel.
Un goûter sublime.
Photo : Mickaël Roulier

Espuma d'avocat et de saumon fumé à la ciboulette

Préparation 15 min
Préparation 0 min

Pour 6 personnes
300 g de saumon fumé
quelques brins de ciboulette
poivre du moulin
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de jus de citron vert
Pour l'espuma d'avocat :
300 g de chair d'avocat
2 yaourts nature brassés
le jus d'1/2 citron vert
1 petit bouquet de cerfeuil
poivre du moulin



Préparez l'espuma : mixez très finement la chair des avocats avec le jus de citron vert et les yaourts nature. Hachez très finement le cerfeuil et ajoutez-le à la préparation. Mixez à nouveau, puis passez la purée au tamis pour qu'elle soit le plus lisse possible. Assaisonnez de sel et de poivre. Versez cette purée dans un siphon d'1/2 litre de contenance, vissez une cartouche de gaz, enclenchez et réservez au réfrigérateur. Coupez le saumon fumé en petits morceaux. Lavez, puis hachez la ciboulette. Mélangez-la au saumon, ajoutez l'huile d'olive puis le jus de citron, et enfin le sel et le poivre. Répartissez-le dans des verres et réservez-les au réfrigérateur, couverts d'un film alimentaire. Au moment de déguster, sortez le siphon du réfrigérateur et couvrez d'espuma d'avocat le saumon fumé et mariné.
Photo : Mickaël Roulier